

La Cahute se bâtit un **avenir**

24 heures 17-18.08.2019

À Vulliens, les Nicod ont investi dans la vente directe de leur lait mais aussi de produits qu'ils ont créés chez eux

David Moginier Texte
Vanessa Cardoso Photos

La crise du lait n'en finit pas de frapper les éleveurs. Mais elle stimule aussi les imaginations de ceux qui veulent s'en sortir parce qu'ils aiment leur bétail à la folie. «Les éleveurs d'aujourd'hui, même les jeunes que je rencontre à l'École d'agriculture de Grange-Verney, sont tous des passionnés, affirme Laurent Nicod. Il faut l'être pour vouloir se lancer là-dedans et savoir qu'on ne gagnera pas grand-chose, au mieux!» Le paysan de Vulliens sait de quoi il parle. Quatrième génération à exploiter la ferme à l'entrée du village, il est conscient que son domaine est très petit, avec 20 hectares où il cultive diverses céréales, des oléagineux et un peu de maïs pour ses vaches. Que le bâtiment demanderait des investissements qu'il ne peut pas encore financer. Qu'il chauffe toujours sa maison au bois bûcheronné dans sa forêt, mais qu'à 55 ans, ça devient difficile.



Laurent devant le nouvel automate, Françoise à la porte de sa Cahute, les Nicod au travail.

«Avec du lait à moins de 50 centimes le litre, élever des vaches laitières n'est plus rentable, mais je ne peux pas m'en passer.» Les Nicod ont pourtant réduit leur troupeau de dix-neuf à huit bêtes qu'ils ont mis dans une étable commune avec deux autres paysans du village, pour réduire les frais et les week-ends de traite. «Quand il a fallu monter les vaches là-haut, chez les Cherpillod, le 24 décembre au soir, c'était dur.» Heureusement, ils ont encore à l'écurie trois ou quatre limousines qu'ils élèvent pour la viande ou des chèvres naines qui sont presque des animaux de compagnie. Et ils participent au tournus avec leurs deux collègues pour s'occuper des laitières.

«Un prix honnête»

Laurent et sa femme Françoise ont alors pensé à la vente directe. «Sans intermédiaire, on peut enfin toucher un prix honnête.» Leur premier client a été la boulangerie Ronny, à Mézières, où a travaillé Françoise durant six ans. Puis ils ont commencé à vendre leur lait devant leur



Les bricelets d'Henriette sont en fait ceux de Françoise.

ferme, au bord de la grand-route. C'est ainsi que La Cahute est née. Un simple chalet de jardin dont les étagères accueillent les produits imaginés et créés par Françoise, à côté du lait. Une aubaine pour ce village de 600 habitants où ont



Les confitures faites maison, y compris l'étiquette.

disparu poste, magasin et laiterie. «Ce devait juste être du dépannage pour les gens du coin, explique Françoise. Mais ça s'est développé.» L'horticultrice de formation, qui connaît son mari depuis toujours mais encore mieux avec la Jeunesse,

s'était reconvertie à la Boulangerie de Carrouge, puis chez Ronny, pour aider à refaire le toit de la ferme.

Du lait, les Nicod vendent la crème, évidemment, mais aussi des yogourts faits maison dans la cuisine familiale. Des bœufs qu'ils élèvent, voici la viande congelée ou séchée en self-service. «Elles sont abattues à Ropraz puis elles partent chez un boucher à Chapelle», dit Laurent. Françoise fait aussi de belles confitures dans sa cuisine, vend les légumes du jardin. Les œufs viennent des Cherpillod voisins, le fromage de la vache qu'ils ont dans un alpage de Jaman.

Les délices d'Henriette

Et puis, bien sûr, Françoise n'a pas oublié son nouveau métier. Ses bricelets s'arrachent, mais pourquoi s'appellent-ils «bricelets d'Henriette»? «C'est mon deuxième prénom et le nom de ma grand-mère. Je trouvais que ça sonnait mieux que Françoise, non?» Les cookies sont de Clara, la deuxième fille, même si c'est souvent sa mère qui les confectionne. La pâte à gâteau est aussi dans le réfrigéra-

teur de La Cahute. Et le dimanche, c'est le jour du pain, même si Françoise a pris des vacances boulangères cet été. «Je n'arrive pas toujours à suivre.»

Il y a quinze jours, la ferme a enfin accueilli l'automate à lait dont les Nicod rêvaient. Ils y placent leur boille dans un espace réfrigéré, le client vient remplir sa bouteille, de 2 dl à 5 l. «Tout seuls, on n'aurait pas réussi à déboursier les 11 500 fr. entre la machine et les installations, mais nous avons fait un crowdfunding sur Yes We Farm. Et le résultat a été formidable.»

Les Nicod pensent à rééditer leur brunch à la ferme avec les produits maison. Ils ont participé au Pique-nique du 1^{er} Août de Lausanne à Table, «une sacrée expérience et des rencontres enrichissantes.» Ils vont continuer à se battre pour que Francis, un de leurs fils, mécanicien agricole de formation et en cours d'apprentissage agricole, puisse reprendre un jour la petite ferme de Vulliens. Avec passion évidemment.

La Cahute Route du Village 1, 1085 Vulliens. Tél. 078 601 61 78.